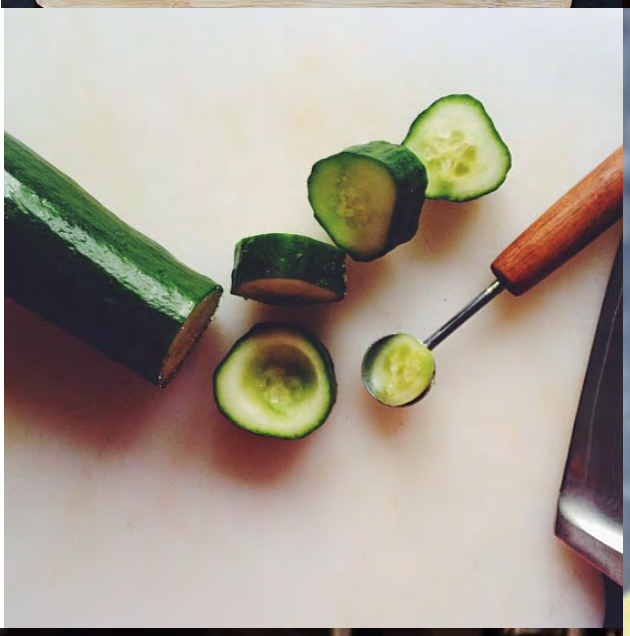
Cuisine thaie moderne

Recettes du #TKLucky7 Recipe Challenge

amuse-gueules

sushi de nouilles au riz enveloppées de bacon avec dattes et fromage bleu 11
coupes au riz et concombre avec boeuf au cari et coco de style sashimi 13
croquettes de risotto, boeuf et gingembre 15
crevettes grillées au coco et limette avec prosciutto et mangue 17
oeufs à l'écossaise kung pao avec aioli à la mangue 19
tartelettes aux nouilles pad thai 21
boulettes de porc farcies aux canneberges épicées 23
pommes farcies au poulet à la mangue thaie épicée 25
bouchées pad thai à la patate douce 27
bouchées de bifteck tériyaki 29
bouchées de poulet frit et gaufres au coco 30
chaussons tourtière au cari thai 31



Asian creations

THAI®

KITCHEN

sushi de nouilles au riz enveloppées de bacon avec dattes et fromage bleu

blogueuse d'aliments célèbre KELLY NEIL

Cet amuse-gueules de nouilles au riz enveloppées de bacon contient une datte sucrée et crémeuse farcie de fromage bleu et de pâte au chili. Pouvez-vous dire que c'est un initiateur de conversation ?

Temps de prép. : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Donne 36 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 paquet (250 g) **de nouilles au riz minces Thai Kitchen**
- 1 bocal (199 mL) de **sauce trempette au gingembre et chili thai Thai Kitchen**
- 36 dattes Medjool
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage bleu émietté
- **Pâte au chili rouge rôti Thai Kitchen,** au goût
- 18 tranches de bacon, coupées en deux transversalement
- Cure-dents

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Porter à ébullition un grande casserole d'eau. Ajouter les nouilles au riz dans l'eau et retirer la casserole du feu ; laisser tremper pendant 3 minutes. Égoutter les nouilles et mélanger délicatement avec un bocal complet de sauce trempette au gingembre et chili. Étaler les nouilles sur une plaque pour laisser refroidir ; mettre de côté.
3. À l'aide d'un petit couteau, faire une petite incision sur la longueur de chaque datte ; dénoyauter. Farcir chaque datte d'un petit morceau de fromage bleu et garnir d'un peu de pâte au chili.
4. Sur 2 plaques à pâtisserie, étendre les tranches de bacon. Dans votre main, faire des petites boules non pressées avec les nouilles au riz et les placer sur chaque tranche de bacon. Garnir chaque boule de nouilles au riz, d'une datte farcie. Ramener le bacon sur chaque date et fixer avec un cure-dents ; cuire pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Servir chaud ou froid.

Asian creations
THAI
KITCHEN

coupes au riz et concombre avec boeuf au cari et coco de style sashimi

blogueuse d'aliments célèbre ELIZABETH NYLAND

Une recette fusion simple à l'asiatique combine le goût épicé du cari rouge thai avec le boeuf à la japonaise de style sashimi, sur du riz au jasmin et des coupes au concombre.

Temps de macération : de 4 à 24 heures
Temps de prép. : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Donne 24 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 boîte (400 mL) **de lait de coco de premier choix Thai Kitchen**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **pâte au cari rouge Thai Kitchen**
- 1 lb (500 g) de biftecks de haut de croupe
- 2 tasses (500 mL) d'eau
- 1 tasse (250 mL) de **riz au jasmin Thai Kitchen**
- 2 c. à thé (10 mL) d'huile de coco
- 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer, divisé
- Jus de 1 limette
- 1 c. à soupe (15 mL) de **miel Billy Bee**
- 2 longs concombres anglais, coupés en rondelles épaisses de ½ po (1 cm)

MÉTHODE

1. À l'aide d'un mélangeur à main, mélanger ensemble le lait de coco et la pâte au cari jusqu'à onctuosité. Placer les biftecks dans un contenant en verre ou en céramique et verser la marinade par-dessus. Couvrir et réfrigérer pendant 4 à 24 heures.
2. Dans une casserole moyenne, porter l'eau à ébullition. Ajouter le riz, l'huile de coco et ½ c. à thé (2 mL) de sel. Couvrir et baisser le feu et laisser mijoter de 15 à 20 minutes. Retirer du feu et laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes.
3. Prélever 1 tasse (250 mL) de marinade et verser dans une petite casserole avec le jus de limette, le reste du sel de mer et le miel. Porter à ébullition et ensuite, baisser le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant environ 45 minutes (ou jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié).
4. Dans une poêle en fonte épaisse, à feu mi-vif, saisir les biftecks (essayer d'enlever le plus de marinade possible) pendant 2 minutes de chaque côté. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de les couper en tranches minces.
5. Assemblage : Évider le centre des morceaux de concombres à l'aide d'une cuillère. Placer une petite boule de riz dans la cavité, verser environ ½ c. à thé (2 mL) de sauce sur le riz. Terminer en plaçant une tranche de bifteck par-dessus. Servir immédiatement ou couvrir et réfrigérer. Servir dans les heures suivantes, pour une meilleure saveur et texture.

Asian creations
THAI
KITCHEN

croquettes de risotto, boeuf et gingembre

blogueuse d'aliments célèbre KELLY NEIL

Un risotto à l'italienne classique est revisité avec la sauce pour sauté tériyaki au gingembre Simply Asia. Roulées en boules et légèrement panées, ces croquettes de risotto auront un effet boeuf lors de votre réception.

Temps de prép. : 30 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Donne 12 portions.

INGRÉDIENTS

- 4 tasse (1 L) de **fond au poulet pour cuisson original Kitchen Basics**
- 1 petit/moyen oignon, haché
- 1 c. à soupe (15 mL) d'huile d'olive
- 1½ tasse (375 mL) de riz Arborio
- 1 tasse (250 mL) de vin blanc sec
- 1 paquet (128 mL) de **sauce pour sauté tériyaki et gingembre Simply Asia**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **sauce de poisson Thai Kitchen**
- ¼ c. à thé (1 mL) de **poivre noir moulu Club House**
- 2 c. à soupe (30 mL) d'huile de canola
- 10 à 12 gros champignons blancs ou crimini, hachés
- 6 oz (175 g) de bifteck
- 1 tasse (250 mL) de **farine de riz Club House**
- 1 oeuf, fouetté
- 1 tasse (250 mL) de chapelure panko

MÉTHODE

1. Dans une casserole moyenne, porter à ébullition le fond de poulet ; éteindre le feu.
2. Dans une grande poêle à sauter, à feu moyen, cuire l'oignon haché dans l'huile d'olive et cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter le riz Arborio et faire sauter pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le vin blanc et cuire jusqu'à ce que le vin soit absorbé par le riz. Ajouter une louche de fond de poulet chaud au riz ; cuire jusqu'à ce que le fond soit complètement absorbé par le riz, en remuant à l'occasion. Répéter les opérations jusqu'à l'utilisation complète du fond. Incorporer la sauce tériyaki et gingembre, la sauce de poisson et le poivre noir.
3. Dans une petite poêle, chauffer l'huile de canola. Cuire les champignons hachés jusqu'à ce qu'ils soient ramollis ; retirer les champignons de la poêle et les incorporer au risotto. Étaler le risotto sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir.
4. Dans la même poêle utilisée pour les champignons, cuire le bifteck à feu moyen, pendant 3 minutes de chaque côté. Retirer le bifteck de la poêle et couper en dés. ***À cette étape, vous pouvez ajouter le bifteck au risotto et le manger tel quel ou vous pouvez continuer et faire des croquettes.***
5. Pour faire les croquettes, à l'aide des mains, façonner environ ¼ tasse (50 mL) de risotto refroidi. Placer quelques morceaux de bifteck en dés au centre du risotto et ensuite, façonner en boule autour du bifteck. Répéter les opérations jusqu'à l'utilisation complète du bifteck ou du risotto. Dans trois bols différents, déposer la farine de riz, l'oeuf et la chapelure panko. Rouler chaque boule de riz pour l'enrober de farine de riz et ensuite, la rouler dans l'oeuf battu et ensuite, dans la chapelure panko ; répéter les opérations pour toutes les boules. Cuire les boules de riz en grande friture ou dans une poêle d'huile de canola jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes à l'extérieur.

SIMPLY
Asia
Asian creations
THAI
KITCHEN
Asian creations

crevettes grillées au coco et limette avec prosciutto et mangue

blogueuse d'aliments célèbre JO-ANNA ROONEY

Ces baluchons de crevettes grillés regorgent de la saveur fraîche du lait de coco, limette, mangue, basilic frais et prosciutto salé ! Servez-les avec la Sauce trempette au chili et ananas Thai Kitchen et vous avez l'amuse-gueules parfait pour l'été !

Temps de macération : 1 heure
Temps de prép. : 20 minutes
Temps de cuisson : 6 minutes

INGRÉDIENTS

- 20 grosses crevettes cuites, fraîches ou surgelées
- 1 tasse (250 mL) **de lait de coco Thai Kitchen**
- Jus de 1 limette
- 1 mangue, tranchée en 20 morceaux
- 20 feuilles de menthe fraîche
- 20 tranches de prosciutto
- Huile d'olive
- **Poivre noir moulu Club House**
- **Sauce trempette au chili et ananas Thai Kitchen**

MÉTHODE

1. Faire dégeler les grosses crevettes, si elles le sont et ensuite, rincer les crevettes et assécher. Mettre de côté.
2. Dans un bol, mélanger ensemble le lait de coco et le jus de limette et ensuite, ajouter les crevettes et mélanger ensemble. Laisser macérer les crevettes pendant au moins 1 heure ou plus, pour plus de saveur.
3. Préchauffer le barbecue à feu moyen.
4. Sur une plaque à pâtisserie, étaler le prosciutto et placer une feuille de menthe au centre de la tranche de prosciutto. Ajouter une tranche de mangue et une grosse crevette par-dessus.
5. Envelopper le prosciutto autour de la menthe, mangue et grosse crevette, en enveloppant aussi fermement que possible, sans déchirer le prosciutto.
6. Badigeonner d'huile d'olive, les deux côtés de la crevette enveloppée et ensuite, poivrer.
7. Placer les crevettes enveloppées directement sur la grille du barbecue et cuire environ de 2 à 3 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Il n'est pas nécessaire de graisser la grille, car l'huile d'olive sur les crevettes fera l'affaire.
8. Servir immédiatement avec la Sauce trempette au chili et ananas Thai Kitchen.

Asian creations
THAI
KITCHEN

oeufs à l'écossaise kung pao avec aioli à la mangue

blogueuse d'aliments célèbre DON CHOW

Célébrez une chaude journée de printemps avec un pique-nique. Pour faire différent, servez un classique britannique préféré : les oeufs à l'écossaise.

Temps de prép. : 25 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Donne 4 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de boeuf moyen haché fin
- 1½ c. à soupe (22 mL) de **pâte au cari rouge Thai Kitchen**
- 3 c. à soupe (45 mL) de sauce pour sauté kung pao épicé Simply Asia
- 1 c. à soupe (15 mL) de farine de riz Club House et un peu plus pour saupoudrer
- Moulin de sels de **mer Club House et Moulin** de grains de **poivre noir Club House**, fraîchement moulus, pour assaisonner
- 4 gros oeufs de poule, cuits mollets
- Mélange d'oeuf, pour enrober (2 gros oeufs de poule + 3 c. à soupe/45 mL d'eau)
- Chapelure panko, pour enrober
- Huile végétale, pour la grande friture
- Aioli à la mangue (3 c. à soupe/45 mL de Sauce trempette à la mangue thaie épicée Thai Kitchen + 3 c. à soupe/45 mL de mayonnaise)

MÉTHODE

1. Placer le boeuf dans un bol moyen et ajouter la pâte au cari rouge, 1 c. à soupe (15 mL) de farine de riz et la sauce Kung Pao épicée. Saler et poivrer et bien mélanger. Diviser le mélange en quatre.
2. Écailler délicatement les oeufs mollets, à l'aide d'une cuillère à thé.
3.Aplatir chaque portion du mélange de viande, entre deux feuilles de pellicule plastique, en formant un disque et retirer la partie supérieure de la pellicule plastique. Placer un oeuf au centre de chaque disque de viande et l'envelopper.
4. Dans une friteuse, chauffer l'huile à 350 °F (180 °C) ou placer une casserole épaisse d'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle atteigne 350 °F (180 °C).
5. Préparer votre section de friture pour enrober et frire les oeufs à l'écossaise. Placer de la farine de riz dans un petit bol. Dans un deuxième bol, placer le mélange d'oeufs. Placer la chapelure panko dans un troisième bol. Remplir de nouveau, au besoin.
6. Rouler chaque oeuf enrobé de viande dans la farine de riz, en secouant l'excès. Ensuite, tremper dans le mélange d'oeufs battus et rouler dans la chapelure en vérifiant qu'il soit bien enrobé.
7. Frire les oeufs à l'écossaise pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. À l'aide d'une cuillère perforée, retirer les oeufs et les placer sur une grille, déposée sur une plaque. Répéter avec le reste des oeufs.
8. Servir les demi-oeufs à l'écossaise sur un lit de verdure avec l'aioli à la mangue.

SIMPLY
Asia
THAI
KITCHEN

tartelettes aux nouilles pad thai

blogueuse d'aliments célèbre KELLY NEIL

C'est facile à faire et c'est amusant ! Tout le monde aimera cette nouvelle version d'un classique thai. Délicieuses, servies chaudes ou froides.

Temps de prép. : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Donne 12 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de boeuf haché
- 1 paquet (198 g) de **nouilles au riz pour sauté Thai Kitchen**
- 6 oeufs
- 1 bocal (235 mL) de **sauce pad thai d'origine Thai Kitchen**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **pâte au chili rouge rôti Thai Kitchen**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **sauce de poisson Thai Kitchen**
- 1 limette, en jus
- 1 tasse (250 mL) de germes de haricots, hachés
- ½ tasse (125 mL) d'arachides non salées, écalées et hachées

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Cuire le boeuf haché dans une poêle, à feu moyen, pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé, en remuant à l'occasion ; égoutter le gras et mettre de côté.
3.Vaporiser des moules à muffins d'enduit anticollant pour cuisson.
4. Porter à ébullition un grande casserole d'eau ; retirer la casserole du feu et placer les nouilles au riz dans l'eau. Laisser tremper les nouilles pendant 3 minutes ; égoutter et mélanger délicatement avec un peu d'huile de canola pour éviter qu'elles ne collent. Façonner les nouilles en 12 nids, à l'intérieur des moules à muffins graissés.
5. Dans un grand bol, fouetter les oeufs avec la sauce pad thai, la pâte au chili, la sauce de poisson et le jus d'une limette. Incorporer les germes de haricots, les arachides hachées et le boeuf haché cuit ; répartir uniformément le mélange dans les nids de nouilles au riz.
6. Cuire de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que l'oeuf soit pris. Servir chaud ou froid, garnies d'un zeste de limette.

THAI
KITCHEN
THAI
KITCHEN
Original Pad Thai
Pad Thai d'origine
Asian creations
THAI
KITCHEN

boulettes de porc farcies aux canneberges épicées

blogueuse d'aliments célèbre ELIZABETH NYLAND

Donnez une touche différente aux amuse-gueules ordinaires des Fêtes avec les boulettes de porc farcies aux canneberges. Avec une touche légèrement épicée de sauce chili thai, ces bouchées pourraient devenir une tradition.

Temps de prép. : 30 minutes
Temps de cuisson : 55 minutes
Donne de 17 à 20 boulettes.

INGRÉDIENTS

- 6 oz (175 g) de canneberges entières, fraîches ou surgelées
- 1 c. à soupe (15 mL) de **miel Billy Bee**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **sauce au chili thai épicée Thai Kitchen**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **sauce au chili et gingembre thais Thai Kitchen**
- 2 lb (1 kg) de porc haché
- 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer fin
- ¼ tasse (50 mL) d'oignons verts hachés

MÉTHODE

1. Dans une petite casserole, à feu mi-doux, placer les canneberges, le miel et les sauces Thai Kitchen. Cuire, en remuant à l'occasion, pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges éclatent et la sauce épaississe. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans un grand bol, mélanger le porc avec le sel et les oignons verts.
3. Dans la paume des mains, façonner en petites boules (de la grosseur d'une balle de golf). Enfoncer le pouce dans chacune et façonner la boule en un petit bol profond. Déposer 1 c. à thé (5 mL) de sauce canneberges dans la cavité et pincer le bord ensemble pour fermer l'ouverture et pour garder la sauce à l'intérieur (il est possible que vous deviez ajouter un peu de mélange de porc pour fermer).
4. Cuire les boules sur une plaque tapissée d'une feuille en silicone ou parchemin, pendant 15 minutes. Servir avec le reste de sauce ou sans sauce pour des amuse-gueules parfaits pour l'Action de grâce !

Asian creations
THAI
KITCHEN

pommes farcies au poulet à la mangue thaie épicée

blogueuse d'aliments célèbre KELLY NEIL

Du poulet rôti est haché et mélangé avec la sauce à la mangue thaie épicée. Les pommes cuites au four sont farcies avec quelques noix de Grenoble pour du croquant et quelques raisins secs pour du sucré. Un lunch parfait à déguster lors d'une journée d'hiver.

Temps de prép. : 10 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Donne 4 portions.

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de grosseur moyenne (i.e. Honeycrisp)
- ½ tasse (125 mL) de **sauce trempette à la mangue thaie épicée Tai Kitchen**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **pâte au chili rouge rôti Thai Kitchen**
- ¼ c. à thé (1 mL) de sel
- 1 poitrine d'un poulet rôti de l'épicerie, en dés
- ¼ tasse (50 mL) de noix de Grenoble, hachées
- ¼ tasse (50 mL) de raisins secs
- Poignée de ciboulette, hachée (facultatif)

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. À l'aide d'un petit couteau, enlever délicatement le coeur des pommes, en laissant ½ po (1 cm) de pomme au fond (la plupart du coeur peut être enlevé à l'aide d'une petite cuillère). Placer les pommes dans un petit plat à four (i.e. moule carré de 8 po /20 cm). Verser ¼ po (6 mm) d'eau dans le plat ; cuire de 45 minutes à 1 heure jusqu'à ce que les pommes soient ramollies. Retirer les pommes de l'eau ; mettre de côté.
3. Dans un bol, fouetter la sauce trempette à la mangue avec la pâte au chili et le sel. Ajouter le poulet en dés, les noix de Grenoble, les raisins secs et la ciboulette ; mélanger délicatement.
4. Répartir uniformément le mélange au poulet parmi les cavités des pommes cuites. Servir pendant que les pommes sont encore chaudes.

Asian creations
THAI
KITCHEN

bouchées pad thai à la patate douce

blogueuse d'aliments célèbre STACEY MARTIN

Les Bouchées pad thai à la patate douce jumellent un mélange de l'Idaho et de l'Inde sur une croustille de patate douce cuite au four et au cari avec une garniture sucrée de bok choy, mangue et oignon sautés dans une réduction de sauce thai au coco, sucrée et épicée. Préparez-les pour vos invités pour créer un amuse-gueules plus sain avec une saveur de bouffée végétarienne.

Temps de prép. : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Donne 6 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 grosse patate douce
- 1 petit oignon, tranché
- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre
- 1 boîte (400 mL) de **lait de coco léger Thai Kitchen**
- 2 petits bok choy, hachés
- 1 mangue, en dés
- 2 c. à soupe (30 mL) de **sauce pad thai Thai Kitchen**
- **Pâte au cari vert Thai Kitchen**
- Fromage Gouda, tranché

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Peler et couper la patate douce en pointes de ¼ po (6 mm) d'épaisseur et placer sur une plaque légèrement graissée. Cuire au four préchauffé pendant 15 minutes de chaque côté. Mettre de côté pour laisser refroidir.
3. Entretemps, dans une poêle moyenne, faire sauter l'oignon dans le beurre pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit transparent.
4. Ajouter le lait de coco, le bok choy, la mangue et la sauce pad thai. Laisser mijoter pendant 12 minutes et mettre de côté pour laisser refroidir.
5. Étaler une petite quantité de pâte au cari vert sur chaque pointe de patate cuite et garnir du mélange sauté. Placer une tranche de fromage Gouda sur chaque pointe et remettre au four pour faire fondre le fromage. Servir chaud ou froid.

Asian creations
THAI
KITCHEN

bouchées de bifteck tériyaki

blogueuse d'aliments célèbre STACEY MARTIN

La combinaison de sucré avec une légère touche de piquant donne, à ces bouchées de bifteck tendre et juteux, une inspiration asiatique. Ces bouchées au bifteck fondront pratiquement dans la bouche ; servez-les en collation ou comme amuse-gueules à vos invités qui en redemanderont.

Temps de macération : 1 heure
Temps de prép. : 5 minutes
Temps de cuisson : 16 minutes
Donne 4 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de boeuf de surlonge, en cubes
- 1/3 tasse (75 mL) de **miel Billy Bee**
- 1 paquet (124 mL) de **sauce pour sauté teriyaki au gingembre Simply Asia**
- 2 c. à soupe (30 mL) de **sauce aux arachides pour satay Thai Kitchen**
- ¼ c. à thé (1 mL) de sel
- 1/8 c. à thé (0,5 mL) de **poivre noir moulu Club House**
- Graines de sésame et lamelles d'oignons verts, pour la garniture

MÉTHODE

1. Couper la surlonge en cubes de 1 po (2,5 cm) et placer dans un sac de plastique à glissière.
2. Dans un petit bol, mélanger le miel avec la sauce tériyaki au gingembre et la sauce aux arachides satay ; mettre ¼ de la sauce de côté pour badigeonner.
3. Verser le reste de la marinade dans le sac avec les cubes de surlonge et masser le sac pour enrober les cubes de viande. Laisser macérer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
4. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
5. Placer les cubes de bifteck marinés sur une plaque à pâtisserie ; saler et poivrer.
6. Cuire au four préchauffé pendant 8 minutes de chaque côté, en badigeonnant avec le reste de marinade réservée, à mi-cuisson et une autre fois, avant la fin de la cuisson.
7. Déposer sur une assiette et saupoudrer de graines de sésame et de lamelles d'oignons verts pour garnir ; servir avec des cure-dents pour amuse-gueules.

bouchées de poulet frit et gaufres au coco

blogueuse d'aliments célèbre JASON LEE

Une variante unique d'un classique américain ! La sauce crémeuse au miel et coco se marie bien à la gaufre déjà sucrée et la touche de limette ravive le tout, en atténuant légèrement la sauce à la mangue thaie épicée sur le poulet.

Temps de prép. : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Donne 16 portions.

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de **poivre noir moulu Club House**
- 2 lb (1 kg) de cuisses de poulet désossées, coupées en morceaux de 1¼ po (4 cm)
- 1 tasse (250 mL) de **sauce à la mangue thaie épicée Thai Kitchen**
- 2 c. à soupe (30 mL) de **lait de coco de premier choix Thai Kitchen**
- ½ c. à soupe (7 mL) de m**iel Billy Bee**
- 1 c. à thé (5 mL) de jus de limette
- 4 gaufres surgelées

MÉTHODE

1. Dans un plat peu profond, battre les oeufs ; dans un autre plat peu profond, mélanger la farine avec le sel et le poivre.
2. Enrober les morceaux de poulet, d'oeufs et ensuite, enrober de farine. Frire en grande friture, en portions, à 375 °F (190 °C) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 165 °F (74 °C). Si vous n'avez pas de friteuse, déposer 2 po (5 cm) d'huile végétale dans une casserole à fond épais.
3. Égoutter l'huile du poulet sur une assiette tapissée de papier essuie-tout ; enrober délicatement les morceaux de poulet de sauce à la mangue thaie épicée.
4. Chauffer les gaufres selon le mode d'emploi sur le paquet et tailler en quartiers.
5. Dans un petit bol, fouetter le lait de coco avec le miel et le jus de limette ; laisser dégouliner sur les gaufres ; garnir de poulet frit.

chaussons tourtière au cari thai

blogueuse d'aliments célèbre JASON LEE

Une variante unique d'un classique québécois, ces chaussons tourtière en bouchées sont le résultat d'une rencontre de la rivière Mékong avec le lac St-Jean. Épicées à la pâte de cari, à l'ail et au maïs, ces bouchées se marient à merveille à la trempette de sauce chili au gingembre.

Temps de prép. : 40 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Donne de 15 à 18 portions.

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe (45 mL) d'huile végétale
- 1 oignon moyen, en dés
- 1 lb (500 g) de porc mi-gras haché
- 1 c. à soupe (15 mL) de **pâte au cari jaune Thai Kitchen**
- 1 c. à thé (5 mL) d'**ail émincé déshydraté Club House**
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de maïs
- Sel et poivre, au goût
- 1 paquet (1 kg) de pâte à tarte/feuilletée surgelée
- 1 oeuf
- **Sauce au chili et gingembre thai Thai Kitchen, pour la trempette**

MÉTHODE

1. Dans une poêle, chauffer l'huile et faire sauter l'oignon, le porc haché et la pâte au cari.
2. Une fois le porc presque cuit, ajouter l'ail et le maïs ; saler et poivrer.
3. Abaisser la pâte à tarte à 1/8 po (3 mm) d'épaisseur et, à l'aide d'un coupe-biscuits, tailler en rondelles de 4 po (10 po). Refaçonner la pâte et répéter jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
4. Déposer la garniture sur les rondelles de pâte ; humecter d'eau le bord de la pâte. Plier en deux et sceller le bord en pressant avec une fourchette ; placer sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée.
5. Battre l'oeuf et en badigeonner la pâte.
6. Cuire pendant 25 minutes au four préchauffé à 400 ° F (200 °C). Laisser refroidir et tremper dans la sauce chili au gingembre.

Asian creations
THAI
KITCHEN